



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## O Conde – Novo menu

Neste ano de 2017, o chef Carlos Bruno Carneiro resolveu dar uma repaginada no cardápio do seu restaurante. Mudou cerca de 70% dos pratos do menu composto entradas, petiscos, saladas, massas, risotos, pescados e carnes baseadas na gastronomia internacional.

Para as entradas, o chef criou novidades como o ceviche tropical, elaborado com peixe branco marinado no limão, cebola roxa, coentro e manga (R\$ 39); mexilhões gratinados com limão siciliano (R\$ 35); cogumelos shimeji, paris e shitake com molho de queijo grana padano e azeite trufado (R\$ 49) e os pasteizinhos de angu recheados com filé acompanhado de geleia de pimenta dedo de moça (R\$ 35). A bruschetta caprese (R\$ 35) e o carpaccio tradicional (R\$ 38) são clássicos que não saem do cardápio.

Na ala de pratos principais, o tomador de filé mignon (R\$ 79) agora vem em crosta de nozes, azeite trufado, redução de frutas vermelhas e acompanhado de fettuccine ao molho de queijo no lugar do risoto de queijo. Ficou mais elaborado e elegante. A fartura está estampada no Prime Rib ao molho Malbec (R\$ 88) com batatas salteadas, que varia em torno de 500g a peça de

carne de boi. Já o prime uíno é acompanhado de redução de tangerina e risoto de gorgonzola (R\$ 62). Fartos também são os camarões VG com risoto de curry e ervas de Provence (R\$ 98). Etem mais novidades no magret ao molho de especiarias com risoto de açafrão e cebolas carameladas (R\$ 85). O salmão grelhado em crosta de amêndoas preparado com azeite, cebola, alcáparas, champignons, azeitonas pretas, tomate cereja, manjerição e purê de batata (R\$ 69) continua no cardápio junto com as medalhas de filé mignon, molho de vinho do porto e legumes (R\$ 68) e não sofreram alterações. O bacalhau confitado (R\$ 95) é o carro chefe da casa e também continua firme e forte.

Entraram no cardápio para adoçar o paladar o Petit Gateau Mineiro com doce de leite e goiabada (R\$ 22) e o pudim de leite condensado com casquinha de caramelo (R\$ 18).

A casa é muito requintada e faz sucesso com a realização de jantares, almoços empresariais e mini-weddings para até 200 convidados. Nos últimos meses tem acontecido em média dois casamentos por mês. O menu é acordado com chef e os vários pratos podem ser apreciados em pequenas porções no formato de buffet de festa.

FOTOS AROUJO PESSOAL



**Na web** Quer saber mais?  
[oconde.com.br](http://oconde.com.br)  
 facebook.com/oconderestauranteebbar  
 Instagram: @oconderestauranteebbar



### Detalhes

Horários: terça e quarta, das 12h às 0h30 / quinta a sábado, das 12h à 1h30 / domingo, das 12h às 19h  
 Capacidade: 250 lugares  
 Manobrista: R\$ 10  
 Inaugurado em: 05/07/2012  
 Taxa de Rolha: R\$ 50  
 Carta de vinhos 180 rótulos

**Onde**  
 Chef Carlos Bruno Carneiro  
 Especialidade: cozinha internacional  
 Endereço: Rua Conde de Linhares, 345 - Cidade Jardim  
 Telefone: (31) 2531-6964



Prime suíno acompanhado de redução de tangerina e risoto de gorgonzola



Peixe branco marinado no limão, cebola roxa, coentro e manga



Prime Rib ao molho Malbec com batatas salteadas



Petit Gateau Mineiro com doce de leite e goiabada

### CASACOR MINAS 2017

A chef Agnes Farkasvolgyi, do Bouquet Garni, assume o restaurante da Casa Cor desta edição com a programação do projeto "Na Mesa com a Agnes", além do brunch aos domingos. O chef Felipe Ramel, do Alma Chef, irá cuidar da operação de um bar de gin, assinado pela arquiteta Angela Roldão. Outra programação que merece destaque é a retomada e a consequente potencialização do projeto Cozinha Inusitada, um dos maiores sucessos da última edição. A programação com os chefs será ampliada em 2017. As atividades da mostra Casa Cor têm início no dia 12 de agosto.

### KRUG BIER LANÇA CERVEJA SEM GLÚTEN

A linha de cervejas Expressionistas da Krug acaba de lançar uma cerveja para os celíacos e pessoas focadas na vibe fitness: a "Submissão". Seu grande diferencial é ser uma cerveja sem glúten, que é novidade no mercado artesanal brasileiro. É uma cerveja leve, com baixo teor alcoólico (3,9%), baixo conteúdo energético, baixo corpo, bem aromática, mas com alto drinkability (medido pela vontade de se tomar outro gole). O tamarindo foi adicionado à receita por suas propriedades terapêuticas e acidez. Mais no [krug.com.br](http://krug.com.br).

### MENU DE FEIRA NO TRINDADE

De terça a quinta, o chef Frederico Trindade está servindo um menu no jantar com entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 60. A cada semana é feita uma seleção dos ingredientes mais frescos no mercado para a criação dos pratos. A filosofia é sempre manter a equipe trabalhando com novidades do Mercado Central e de pequenos produtores. Reservas: (31) 2512-4479.

### ARRAIÁ DO XAPURI - QUERMESSE DA DONA NERSA

A tradicional festa junina do Xapuri acontece no dia 10 de junho, a partir das 17h, com diversos pratos típicos tais como caldos, churrasquinhos, pão de queijo, pastel de angu, cachorro-quente, milho verde, tropeiro, pé de moleque, cocada, canjica, mingau de milho verde e maçã do amor. Este ano, pela primeira vez, o chef Felipe Galastro, da Cervejaria Backer, fará parte da festa juntamente com o chef Flávio Trombino. De bebidas, terá muito chope Backer, patrocinador da festa, quentão e caipirinhas. E quem for a caráter ganha as fchinhas para as brincadeiras! R\$135 - lote promocional - open bar e open food. À venda no Xapuri e no [symppla.com.br](http://symppla.com.br).

# PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 31 3286.1656

Promção válida de segunda à domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Rio e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.